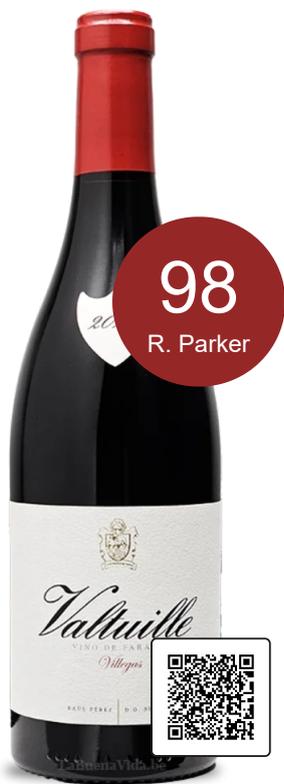


Valtuille Villegas 2022 Castro Ventosa - 75 cl.

Cette cuvée parcellaire provient d'une vigne sur sables au sommet du vignoble de Villegas, à 580 mètres d'altitude. Les ceps ont près de 100 ans et leur rendement est très faible. Le climat est continental avec quelques influences atlantiques.



Vinification

Récolte manuelle - il s'agit de la première parcelle à être vendangée chaque année. Fermentation en grappes entières dans un foudre de 3.000 litres, avec levures indigènes, sans contrôle des températures. Longue macération (60 jours). Après le pressurage, le vin est laissé reposer deux mois avant d'être transféré dans des demi-muids usagés. Production totale: 1.300 bouteilles.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2025
Optimum: 2030-2034
A boire jusqu'à: 2040



Servir

Servir à 16°C



Analyse des essais

Aromatique, et de style bourguignon. Violette, épices fraîches, typique du cépage Mencía. L'élevage sous bois est à peine perceptible, et malgré sa jeunesse, ce vin est déjà tout à fait abordable. Il est aussi très élégant, avec ses tannins bien lisses et sa longue finale bien fraîche.



Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



Assemblée

Mencia (90%), Tintorera (10%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Castro Ventosa

Description domaine

Castro Ventosa est un des plus vieux domaines du Bierzo. Il s'agit de la propriété familiale de fameux oenologue espagnol Raul Pérez. Très belle gamme de vins très purs, depuis l'entrée de gamme jusqu'au fabuleux Valtuille. La quintessence du cépage Mencía.



Biologique